SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Chili con Carne „asiatisch” | Honeyballs Dessert Rub

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze und Zutaten:

500 g Hackfleisch

100 ml Limettensaft

50 g Tomatenmark Bomba!

150 g Chinakohl, in Streifen geschnitten

200 g Rote Bohnen (gegart)

150 ml Sojasauce (salzarm)

2 Esslöffel Honeyballs Dessert Rub

100 g Basmati-Reis

1 Teelöffel Salz

300 ml Wasser

50 g Chilisoße

1 Chilischote, gehackt

2 Kapseln Kardamom

Etwas Koriander grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Das Hackfleisch anbraten und zusammen mit den Zutaten langsam (ca. 1 Stunde) weich schmoren.

2. Dabei gegebenenfalls Wasser angießen.

3. Am Ende den Chinakohl zugeben und ca. 15 Minuten mitschmoren lassen. Zum Schluss auch die Bohnen und das Honeyballs-Gewürz zugeben. Nun noch durchziehen lassen.

4. Den Reis in 1,5 Liter kochendem Wasser zusammen mit dem Salz und dem Kardamom genau 10 Minuten köcheln.

5. In den letzten 2 Minuten den Herd ausschalten. Dann abgießen und etwas ausdampfen lassen, den Kardamom entfernen - oder den Reiskocher benutzen.

6. Zuerst das Chili anrichten, den Reis obendrauf und mit frischem Koriander servieren.